

Instant Pot™

DUO EASY™ 60

Multi-Use Pressure Cooker

인스턴트팟 멀티압력쿠커 듀오 이지 60

환영인사

초기설정

제품 명칭 설명

시작하기

압력 배출 방법

시운전 방법

조작 방법 & 스마트 프로그램

고객센터



시작가이드



인스턴트팟 사이트에서
사용 방법과 다양한 팁을 참고하세요.

instantpot.co.kr



Welcome to the world of Instant cooking.

Hello! Thank you for welcoming us into your kitchen.

Having families ourselves, we developed the Instant Pot™ Viva to allow busy families and professionals alike to cook healthy, delicious meals more easily and in less time.

We have partnered with chefs, authors and bloggers to compile a collection of recipes that we hope you enjoy!

Happy Cooking!

Robert J. Wang | 로버트 J 왕
Founder & Chief Innovation Officer | 설립자 & 최고혁신경영자

손쉬운 요리의 세계로 오신 것을 환영합니다.

우리는 바쁜 현대인들이 가족과 건강하고 맛있는 식사를 더욱 쉽고 빠르게 할 수 있도록 돕기 위해 인스턴트팟을 개발하였습니다.

우리는 요리연구가, 작가, 요리 블로거들과 협업하여 인스턴트팟을 활용한 다양한 요리 레시피를 개발하고 있습니다.

인스턴트팟과 함께
즐거운 요리를 경험하세요!



Initial Set-up

초기설정

초기설정

- 제품 내부와 제품을 둘러싼 모든 포장재를 제거하고 모든 구성품을 확인하십시오.
- 인스턴트팟 듀오 이지 60 쿠커 본체에는 정품 인스턴트팟 듀오 이지 60 뚜껑만 사용하십시오.
다른 제품의 뚜껑을 사용하면 부상이나 피해를 입을 수 있습니다.
- 안정적이고 평평한 표면에 제품을 올려두고 다른 가열 제품과 가까운 곳에 두지 마십시오.
- 제품을 작동하기 전 동봉된 **안전사항, 유지관리, 제품 보증서 매뉴얼**의 모든 '중요 안전사항'을 확인하십시오.
이러한 안전사항을 따르지 않으면 재산 피해나 부상을 입을 수 있습니다.
- 처음 사용하기 전에 동봉된 **안전사항, 유지관리, 제품 보증서 매뉴얼**의 '관리 및 세척 방법'에 따라 제품을 세척해주세요.
- 뚜껑의 안전 스티커 또는 본체 바닥의 일련번호나 본체 뒷면의 등급 라벨을 제거하지 마십시오.

CAUTION

해당 제품을 스토브 위에서 절대 사용하지 마십시오.
가스레인지, 전기 버너, 오븐 또는 전열기구 등의 제품 주위에서 사용하지 마십시오.
외부에서 발생하는 열은 제품을 손상시킬 수 있습니다.

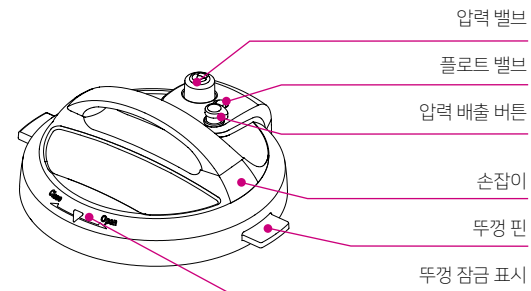
Cooker Parts Overview

제품 명칭 설명

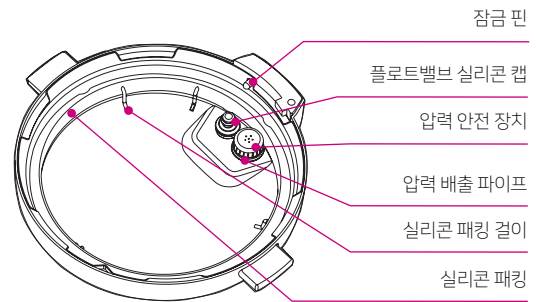


제품 명칭 설명

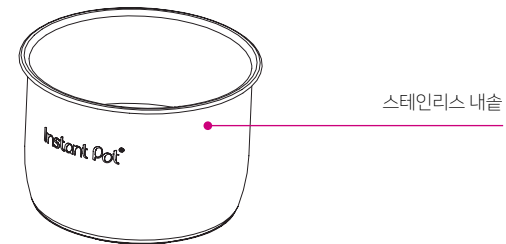
뚜껑 바깥쪽



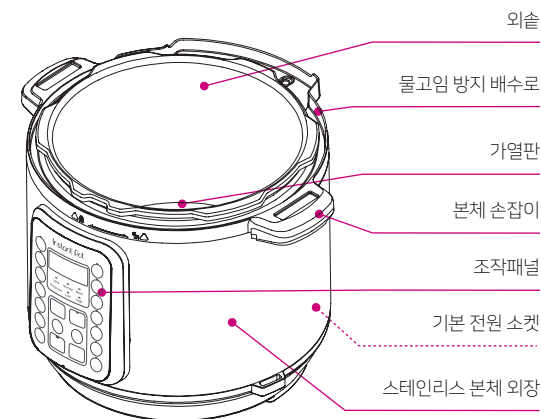
뚜껑 안쪽



내솥



본체



이미지는 참고용이며, 실제 제품을 확인하십시오.

Getting Started

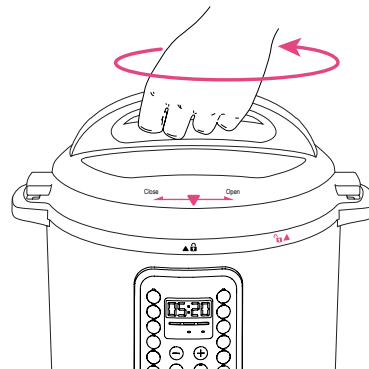
시작하기

시작하기

1

뚜껑 여닫기

본체의 전원을 연결한 후 뚜껑을 열고 닫을 때 짚랑 소리가 납니다.



열기 [OPEN]

열기 : 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼표시가 조리기 본체 테두리의 ▲ 표시와 맞을 때까지 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌립니다.
뚜껑을 들어 올리면 본체에서 분리됩니다.

•Note : 조리 전에 뚜껑에 손상이 있는지 항상 확인하십시오.



닫기 [CLOSE]

닫기 : 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼표시가 조리기 본체 테두리의 ▲ 표시와 맞도록 합니다.
뚜껑을 내리고, 뚜껑 위의 ▼표시가 조리기 본체의 ▲ 표시와 일직선을 이루도록 시계방향으로 뚜껑을 돌립니다. 뚜껑이 올바르게 닫히면 짚랑 소리가 납니다.

2

실리콘 패킹 및 실리콘 패킹 걸이 확인하기

제거하기 : 실리콘 패킹을 실리콘 패킹 걸이 뒤에서 당겨 꺼냅니다.

실리콘 패킹 걸이를 살펴보십시오. 뚜껑의 중앙에 위치해야 하고 모두 같은 높이에 있어야 합니다.

실리콘 패킹은 사용하기 전에 설치되어야 합니다.

설치하기 : 실리콘 패킹을 실리콘 패킹 걸이에 위치시키고 눌러서 안쪽으로 들어가게 합니다. 실리콘 패킹 **전체**가 실리콘 패킹 걸이 뒤로 들어가 있는지 확인하십시오.

뚜껑을 닫은 후에 실리콘 패킹은 뚜껑과 본체 사이에 진공 상태를 만듭니다.

실리콘 패킹은 제품 안전을 위한 필수적인 부품입니다.

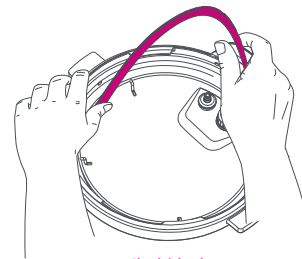
실리콘 패킹을 12-18개월마다 순정품으로 교체하고 변형이나 손상이 있을 때는 바로 교체하십시오.

⚠ CAUTION

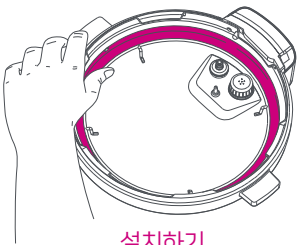
사용 전에 실리콘 패킹이 갈려진 부분이나 변형이 있는지 항상 확인하십시오. 정품 인스턴트팟 실리콘 패킹만 사용하십시오. 그렇지 않은 경우 조리 시 내용물이 새어 나올 수 있고, 이는 신체의 부상이나 제품의 손상을 야기할 수 있습니다.

⚠ CAUTION

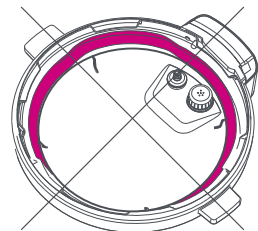
실리콘 패킹은 시간이 지나면서 늘어날 수 있습니다. 늘어나거나 손상된 실리콘 패킹은 사용하지 마십시오. 실리콘 패킹에 주름이 생길 경우 바로 교체해 주십시오.



제거하기



설치하기



3

플로트 밸브(압력추)의 분리와 설치

플로트 밸브(압력추)는 제품이 **압력**상태일 때 **위로** 올라와 있고, 제품이 **감압**상태이면 **아래**로 내려가 있습니다.

증기배출에 관한 정보를 확인하시려면 본 안내서의 "압력 배출 방법"을 참고하십시오.

분리하기 : 플로트 밸브를 손가락으로 누른 후 뚜껑을 뒤집습니다.

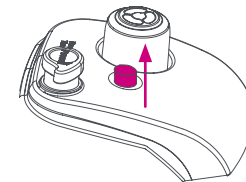
실리콘 패킹을 플로트 밸브에서 분리한 후 플로트 밸브(압력추)를 분리합니다.

플로트 밸브와 실리콘 패킹은 잘 보관하십시오.

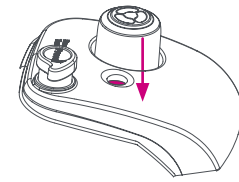
플로트 밸브와 실리콘 패킹은 사용 전에 설치되어야 합니다.

설치하기 : 플로트 밸브(압력추)를 뚜껑 바깥쪽에서 안으로 넣습니다.

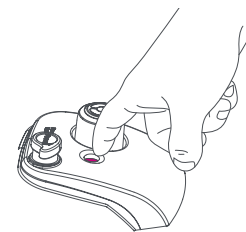
플로트 밸브를 손가락으로 누른 후 뚜껑을 뒤집어 실리콘 패킹을 플로트 밸브에 끼워 줍니다.



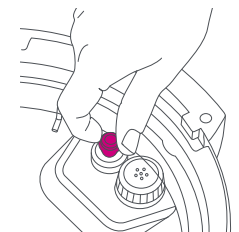
압력상태



감압상태



뚜껑 바깥쪽



뚜껑 안쪽

⚠ CAUTION

플로트 밸브가 설치된 상태로 작동을 하게 되면 압력이 가해집니다. 압력이 가해지는 동안 플로트 밸브를 만지지 마십시오. 압력이 가해지는 조리 중, 또는 플로트 밸브가 위로 올라와 있는 압력상태에서는 절대 뚜껑을 열지 마십시오. 압력 배출 방법은 시작가이드의 압력배출 방법을 확인하십시오.

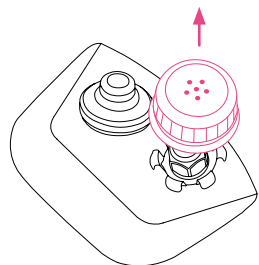
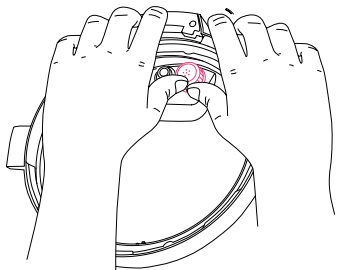
4

압력 안전 장치의 분리와 설치

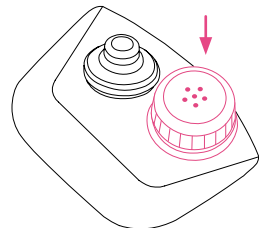
분리하기 : 아래쪽의 갈라진 모양의 갈래살이 나올 때까지 뚜껑을 잡고 엄지 손가락으로 압력 안전 장치의 옆면을 뒷쪽으로 강하게 밀어줍니다.

압력 안전 장치는 사용하기 전에 설치되어야 하고 자주 세척해야 합니다.

설치하기 : 압력 안전 장치를 갈래살 위로 위치하고 자리잡을 때까지 아래로 누릅니다.
압력 안전 장치는 음식물이 압력 배출 파이프를 통해 나오는 것을 방지하고, 압력 조절을 도와줍니다.



분리하기



설치하기

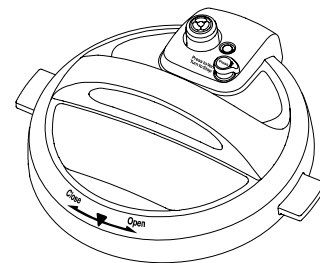
5

압력 밸브의 분리와 설치

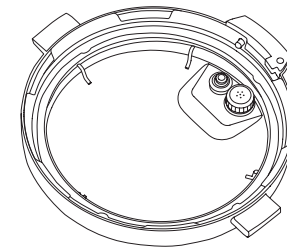
분리하기 : 압력 밸브를 위로 당겨 압력 배출 파이프에서 떼어냅니다.

압력 밸브는 제품 사용 전에 반드시 설치 되어야 합니다.
세척할 때만 압력 밸브를 분리하고 자주 세척해 주십시오.

설치하기 : 압력 밸브는 압력 배출 파이프에 위치시키고 아래로 누릅니다.
적절히 설치되었을 때 헐겁게 맞춰진 것처럼 보이지만 뚜껑을 뒤집었을 때 떨어지지 않는다면 제대로 설치된 것입니다.



분리하기

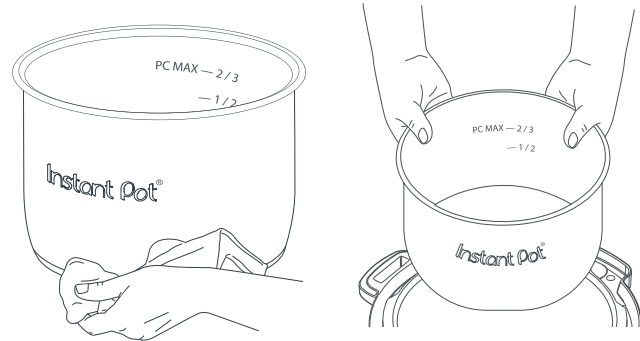


설치하기

6

내솜의 분리와 세척 방법

내솜을 본체에서 꺼내 사용하기 전에 뜨거운 물과 주방용 중성세제로 세척합니다.
 내솜의 바깥 면과 가열판에는 물기와 음식물 찌꺼기가 남아 있지 않도록 닦아야 합니다.
 그렇지 않으면 제품에 손상이 갈 수 있습니다.
 조리 전에 내솜을 본체에 넣습니다. 음식물은 본체가 아닌 내솜 안에 넣어 조리해야 합니다.



•Note : 사용 전에 내솜에 흠이나 변형이 없는지 항상 점검하십시오.

CAUTION

내솜이 아닌 본체에 절대로 음식물이나 물을 붓지 마십시오.
 부상 및 제품 손상의 우려가 있습니다.

WARNING

내솜 안쪽에 표시된 눈금을 확인하고 음식물을 **PC MAX 2/3**(압력 조리 최대치) 선을 넘지 않도록 채우십시오.
 사과 소스, 크랜베리, 통보리, 오트밀, 완두, 국수 등 음식을 조리할 때 압력을 배출하면 거품이 생기거나 압력 배출 파이프, 압력 밸브가 막힐 수 있으므로 주의하십시오. 이러한 음식을 조리할 때는 내솜 안쪽의 1/2 선을 넘지 않도록 내용물을 채우십시오.

7

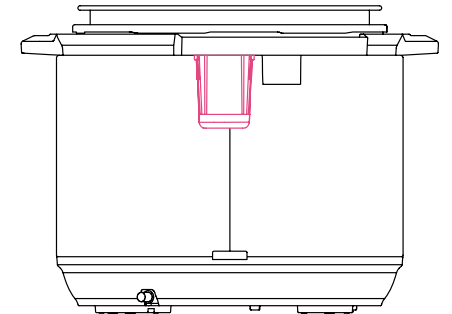
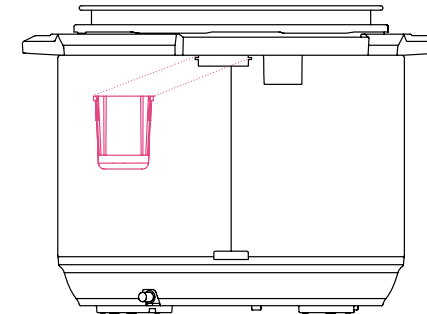
물받이의 분리와 설치

분리하기 : 본체에서 물받이를 수평으로 당겨서 분리합니다. 본체에서 물받이를 아래로 당기지 마십시오.

설치하기 : 본체의 뒷면에 물받이 홈을 탭에 맞추고 물받이를 제자리에 들어가도록 밀어줍니다.

물받이는 사용 전에 본체에 설치되어야 합니다.

사용 후에는 물받이를 비우고 세척합니다.



Venting Methods

압력 배출 방법

압력 배출 방법

뚜껑을 닫으면 압력 배출 버튼이 올라와 "Seal(진공)" 으로 자동 재설정됩니다.



Seal(진공)



Vent(배출)

자연 압력 배출 (NR)

압력 밸브를 "Seal(진공)" 위치에 둔 상태로 조리가 끝나면 시간이 지나고 식으면서 증기가 자연스럽게 배출됩니다.

이러한 방법은 콩이나 곡물, 죽, 국, 수프, 스투 등의 음식을 조리할 때 이용 하십시오.

•Note : 압력이 내려가고 증기가 자연스럽게 배출되는 시간은 음식물과 수분의 양에 따라 달라질 수 있습니다.
10~40분 또는 그 이상 걸릴 수도 있습니다.

빠른 압력 배출 (QR)

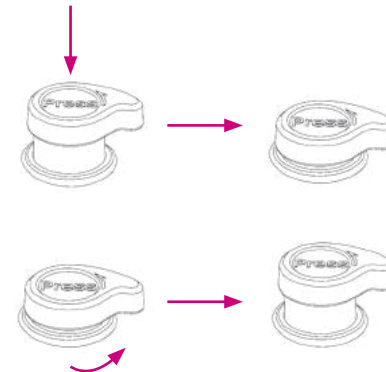
압력 배출 버튼을 아래로 눌러줍니다.

압력 배출 버튼을 누르면 플로트 밸브(압력추) 내려갈 때까지 압력 밸브를 통해 증기가 계속적으로 배출됩니다.

•Note : 증기 배출 소리가 크게 날 수 있습니다.

액체가 될 경우, 압력 배출 버튼을 튕겨서 "Seal(진공)" 위치로 올리고 몇 분이 지난 후 다시 시도하십시오.

액체가 계속해서 될 경우, 남은 압력이 자연스럽게 배출되도록 두십시오.



⚠ CAUTION

제품이 감압되면 플로트 밸브는 내려갑니다.
플로트 밸브가 여전히 위로 올라온 상태에서는 뚜껑을 열지 마십시오.

⚠ WARNING

| | | |
|-------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 압력 밸브 가까이 가거나 만지지 마십시오. | 보호 장비 없이 압력 밸브를 만지거나 가까이 하지 마십시오 | 압력 밸브 위는 어떤 것으로도 덮지 마십시오. |
|-------------------------|----------------------------------|---------------------------|



Initial Test Run

시운전 방법

시운전 방법

1. 물 3컵(24oz/750mL)을 내솥에 넣으십시오.
2. 내솥을 본체에 넣으십시오.
3. 전원 코드를 본체 연결 소켓에 고정시키고 연결이 잘 이뤄졌는지 확인하십시오.
전원 코드를 220V 전력원에 연결하십시오.
디스플레이는 "OFF(꺼짐)"를 나타냅니다.
4. 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲와 맞추십시오.
뚜껑을 내려 짚랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌리십시오. 뚜껑을 닫으면 압력배출버튼이 올라와 자동으로 "Seal(진공)"으로 설정됩니다.
5. 스마트 프로그램을 선택하십시오. "압력 요리(Pressure Cook)"
6. "+/-" 키를 사용하여 조리 시간을 "00:05" 분으로 조정하십시오.
7. 본체에 압력이 가해지면 플로트밸브가 올라갑니다.
압력이 가해지면, 조리가 시작되고 디스플레이가 조리 시간 "On(켜짐)"에서 설정된 시간으로 바뀝니다.
8. 스마트 프로그램이 완료되면, 본체가 보온(Keep Warm) 유지를 시작합니다.
9. 압력 배출을 위해 딸깍 소리가 날 때까지 압력배출버튼을 눌러 주십시오.
플로트밸브는 증기가 완전히 배출되었을 때 내려갑니다.
10. 플로트밸브가 내려간 후 시계 반대 방향으로 뚜껑을 돌려 열어 주십시오.
11. 물을 버리고 내솥을 건조시킵니다.
12. 조리를 시작합니다!

**Note : 10초 후 예열이 시작되었음을 나타내는 "On"이 디스플레이에 보여지고 예열이 시작됩니다. (예열시간은 재료와 조리 설정에 따라 5분~30분까지 소요됩니다.)*

스마트 프로그램과 자세한 사용 방법은 인스턴트팟 사이트에서 확인하십시오.
instantpot.co.kr



Controls & Smart Programs

조작 방법 & 스마트 프로그램

기타 조작 방법

- | | |
|---------------------|---|
| 취소 Cancel | 스마트 프로그램을 멈추기 위해 언제든지 누를 수 있습니다. 준비상태로(Standby)로 돌아가고 디스플레이에 “OFF(꺼짐)”이 나타납니다. |
| 예약취사 Delay Start | 조리 시간을 24시간까지 예약할 수 있습니다. 스마트 프로그램을 선택하고 원하는 조리 시간을 조정합니다. 조리 시간을 선택 한 후 “예약취사(Delay Start)” 버튼을 누르고 “+ / -” 버튼을 사용하여 예약 시간을 설정합니다. |
| 보온 Keep Warm | “볶음(Sauté)” 및 “요거트(Yogurt)”를 제외하고 모든 스마트 프로그램에서 조리가 완료된 이후 자동으로 보온이 켜지도록 설정이 되어 있습니다. 보온을 원하지 않는 경우 “보온(Keep Warm)”을 눌러 기본 설정을 꺼줍니다. |
| 🔊 소리켜기 | 준비상태일 때(Standby), 디스플레이에 “S On”가 나올 때까지 “+”버튼을 눌러줍니다. |
| 🔊 소리끄기 | 준비상태일 때(Standby), 디스플레이에 “SOFF”가 나올 때까지 “-”버튼을 눌러줍니다. *Note : 에러코드는 알람 소리가 나오지 않게 수동 설정할 수 없습니다. |

조작 방법

- 

요리 재료를 내솥에 넣어주세요. 내솥에 표시된 **3분의 2 이상**을 채우지 마십시오. 조리 후 불어나는 재료는 **2분의 1 이상** 채우지 마십시오.
- 

내솥에 준비된 재료를 모두 넣고 뚜껑을 닫아주세요.
· 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲와 맞추십시오.
· 찰랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌리십시오.
- 

뚜껑을 닫으면 압력 배출 버튼이 올라와 자동으로 **"Seal(진공)"**으로 설정됩니다.
- 

원하는 조리 방법 버튼을 선택해주세요.
· 버튼을 누를 때마다 약, 중, 강으로 설정을 변경할 수 있습니다.
· 설정에 따라 예열 및 조리 시간은 세팅되어 있습니다.
· 원하는 조리 시간이 있다면 "+" 버튼을 조절할 수 있습니다.
· "압력강도 (Pressure Level)" 버튼으로 고압 또는 저압으로 설정하실 수 있습니다.
- 

조리 방법 설정이 끝나면 몇 초의 시간이 흐른 뒤 예열을 시작했음을 알리는 **"On"**이 표시됩니다. 예열시간은 5분에서 30분 이상, 재료의 양과 상태(냉동여부)에 따라 자동 설정됩니다. **"On"**이 표시되면 예열종이나 조리가 끝날때까지 기다려 주세요.
- 

예열이 완료되면 설정된 조리 시간이 카운트되며 해당시간이 디스플레이에 표시됩니다.
- 

조리 시간이 종료되면 자동으로 보온기능이 작동됩니다. 보온 기능을 원치 않을 경우 보온 버튼을 눌러 설정을 꺼주세요.
- 

플로트 밸브가 올라와 있는 압력상태에서는 뚜껑을 열지 마세요. 조리가 종료되면 압력 배출 버튼을 눌러 증기를 배출해 주세요.
- 

증기가 완전히 배출되면 플로트 밸브가 내려갑니다. 플로트밸브가 내려간 후 뚜껑을 찰랑 소리가 날 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 열어주세요. 조리가 완료된 음식을 꺼내주세요.

조작 버튼 안내



- | | |
|--|--|
| <p>Soup 국/스프</p> <p>수분이 많은 국이나 수프 요리를 조리할 때 사용하세요.</p> | <p>Rice 밥</p> <p>쌀밥을 조리할 때 사용하세요.</p> |
| <p>Meat 육류</p> <p>육류를 압력을 사용하여 부드럽게 조리할 때 사용하세요.</p> | <p>Multigrain 잡곡</p> <p>현미, 잡곡밥을 조리할 때 사용하세요. 곡물의 질감에 따라 압력강도와 시간을 설정하세요.</p> |
| <p>Bean 콩요리</p> <p>오랜 시간이 걸리는 콩류 또는 건나물 등을 조리할 때 사용하세요.</p> | <p>Porridge 죽</p> <p>오트밀죽, 이우식 등 다양한 죽 요리를 조리할 때 사용하세요.</p> |
| <p>Poultry 삼계탕</p> <p>삼계탕, 닭고기, 오리고기 등을 조리할 때 사용하세요.</p> | <p>Steam 찜</p> <p>채소, 해산물 및 육류를 압력을 사용하여 조리할 때 사용하세요.</p> |
| <p>Slow Cook 슬로우룩</p> <p>육류, 찜 등을 낮은 온도에서 오랫동안 조리할 때 사용하세요.</p> | <p>Yogurt 요거트</p> <p>요거트, 발효식품을 조리하거나 우유를 저온 살균할 때 사용하세요.</p> |
| <p>Sauté 볶음</p> <p>다양한 재료를 볶거나 구울 때 사용하세요.</p> | <p>Pressure Cook 압력요리</p> <p>육류, 생선류, 해산물류를 압력을 사용하여 찜 때 선택해 주세요.</p> |
| <p>Pressure Level 압력강도</p> <p>압력강도는 Low(저압), High(고압) 두 단계로 조절하여 사용하세요.</p> | <p>Keep Warm 보온</p> <p>음식을 따뜻하게 유지할 때 사용하세요.</p> |
| <p>Delay Start 예약취사</p> <p>원하는 시간으로 조리를 예약할 때 사용하세요.</p> | <p>Cancel 취소</p> <p>조리를 중지할 때 사용하세요.</p> |
| <p>- +</p> <p>각기능의 조리시간을 조절할 수 있어요.</p> | |

스마트 프로그램 (압력 기능 사용 조리 버튼)

| 스마트 프로그램 | 설정 | 설정 조리시간 | 요리의 종류 | 사용 방법 |
|----------------|------------|---------|----------------|---|
| 국 / 스프 Soup | 약 (Less) | 00:20 | 고기가 없는 국/스프 | 자연 압력 배출 모드를 사용하세요. |
| | 중 (Normal) | 00:30 | 고기가 있는 국/스프 | |
| | 강 (More) | 04:00 | 진한 사골국 | |
| 육류 Meat | 약 (Less) | 00:20 | 부드러운 육질 | 원하는 육질을 기준으로 설정을 선택하시거나, 조리 시간을 조정하십시오. 고기 크기에 따라서 5-30분 동안 "휴지기"를 두면 부드럽고 육즙이 많은 고기 요리를 할 수 있습니다. |
| | 중 (Normal) | 00:35 | 매우 부드러운 육질 | |
| | 강 (More) | 00:45 | 뼈에서 분리될 정도의 육질 | |
| 콩요리 Bean | 약 (Less) | 00:25 | 단단한 질감 | 원하는 콩의 질감에 따라 설정을 선택하시거나, 조리 시간을 조정하십시오. 콩류 식품을 조리할 때는 반드시 자연 압력 배출 모드를 사용하세요. 건조된 콩은 물에 완전히 잠기도록 하십시오. |
| | 중 (Normal) | 00:30 | 부드러운 질감 | |
| | 강 (More) | 00:40 | 매우 부드러운 질감 | |
| 삼계탕 Poultry | 약 (Less) | 00:05 | 부드러운 육질 | 원하는 육질을 기준으로 설정을 선택하시거나, 조리 시간을 조정하십시오. 고기 크기에 따라서 5-30분 동안 "휴지기"를 두면 부드럽고 육즙이 많은 고기 요리를 할 수 있습니다 |
| | 중 (Normal) | 00:15 | 매우 부드러운 육질 | |
| | 강 (More) | 00:30 | 뼈에서 분리될 정도의 육질 | |
| 밥 Rice | 약 (Less) | 00:08 | 된밥 | 조리가 끝나고 10분 후 빠른 압력 배출 모드를 사용하거나, 자연스럽게 압력이 배출되도록 하십시오 |
| | 중 (Normal) | 00:12 | 보통의 흰쌀밥 | |
| | 강 (More) | 00:15 | 진밥 | |

* 조리 버튼을 누른 후 예열이 시작되며 예열이 완료된 후 디스플레이에 조리시간이 표시됩니다. 예열 시간은 5분에서 30분 이상, 재료의 양과 상태(냉동여부)에 따라 달라질 수 있습니다.

* 스마트 프로그램에서 설정된 조리시간이 아닌 사용자가 원하는 시간과 압력 강도로 조절할 수 있으며 마지막으로 설정된 시간이 자동 저장됩니다. 스마트 프로그램별로 각 3가지씩 너만의 조리시간을 저장할 수 있습니다.

* 밥(Rice) 버튼은 설정된 시간 외 사용자가 원하는 시간으로 조절이 불가능합니다.

| 스마트 프로그램 | 설정 | 설정조리시간 | 요리의 종류 | 사용 방법 |
|-----------------------|------------|--------|----------------------|--|
| 잡곡 Multigrain | 약 (Less) | 00:20 | 현미, 검은콩, 병아리콩 등 | 곡물 및 원하는 질감에 따라 "약(Less)" 혹은 "중(Normal)"을 선택하십시오. "강(More)"을 압력 조리 전에 45분간 따뜻한 물에 담가 불린 후 시작 시작하십시오. |
| | 중 (Normal) | 00:40 | 현미, 녹두 등 | |
| | 강 (More) | 01:00 | 거친 곡물, 잡곡, 콩 | |
| 죽 Porridge | 약 (Less) | 00:05 | 오트밀죽 | 죽, 이유식 등을 조리할 때는 반드시 자연 압력 배출 모드만을 사용하세요. |
| | 중 (Normal) | 00:20 | 흰쌀죽, 이유식 | |
| | 강 (More) | 00:30 | 다양한 죽요리 | |
| 찜 Steam | 약 (Less) | 00:03 | 채소 | 내솥에 약간의 물을 붓고 스테인리스 찜기를 넣으십시오. 찜기 위에 음식을 올려 조리하십시오. 음식이 너무 오래 익지 않도록 하기 위해 조리 후 빠른 압력 배출 모드를 사용하십시오. |
| | 중 (Normal) | 00:10 | 생선 및 해산물 | |
| | 강 (More) | 00:15 | 육류 | |
| 압력요리 Pressure Cook | 약 (Less) | 00:20 | 원하는 압력강도와 조리시간 설정 | "압력강도(Pressure Level)"를 눌러 "고압(High Pressure)", "저압(Low Pressure)"을 설정하십시오. +/- 버튼을 눌러 적절히 시간을 조정하십시오. |
| | 중 (Normal) | 00:35 | | |
| | 강 (More) | 00:45 | | |

* 스마트 프로그램의 조리시간을 임의로 조정 후 다시 원래 설정된 시간으로 리셋하고자 하는 경우 해당 버튼을 5초 눌러 소리 가 날 때까지 길게 눌러주세요.

* 전체 스마트 프로그램의 조리시간을 원래 설정된 시간으로 리셋하고자 하는 경우 취소(Cancel) 버튼을 5초 눌러 소리 가 날 때까지 길게 눌러주세요.

* 압력 조리 스마트 프로그램은 "고압(High Pressure, 10.2~11.6 psi)" 또는 "저압(Low Pressure, 5.8~7.2 psi)" 압력에서 작동합니다. 압력이 높을수록 온도가 높아집니다.

스마트 프로그램 (압력 기능 비사용 조리 버튼)

| 스마트 프로그램 | 설정 | 설정 조리시간 | 요리의 종류 | 사용 방법 |
|-------------------|------------|---------|-----------------|--|
| 슬로우콕 Slow Cook | 약 (Less) | 08:00 | 일반적인 슬로우콕의 약 설정 | 압력 배출 버튼을 눌러 "Vent(배출)" 위치로 설정하세요. 경우에 따라, 슬로우콕을 위해 유리 뚜껑을 사용하십시오. |
| | 중 (Normal) | 06:00 | 일반적인 슬로우콕의 중 설정 | |
| | 강 (More) | 04:00 | 일반적인 슬로우콕의 강 설정 | |
| 볶음 Sauté | 약 (Less) | 00:30 | 끓이기, 졸이기 | 볶음(Sauté) 프로그램에서는 뚜껑을 열고 사용하십시오. 과열을 막기 위해 최대 30분 이내로 사용하십시오. 디스플레이가 "On(켜짐)"에서 예열 후 "Hot(뜨거움)"으로 바뀔 때 재료를 넣으십시오. 만일 "Hot(뜨거움)" 메시지가 나타나기 전에 재료를 넣으면, 메시지가 나오지 않을 수 있습니다. |
| | 중 (Normal) | 00:30 | 굽기, 소테 | |
| | 강 (More) | 00:30 | 볶기 | |
| 요거트 Yogurt | 약 (Less) | 24:00 | 저온 발효 | 우유는 저온살균을 위해 최소 72°C 가 되어야 합니다. 저온 살균된 우유는 43°C 이하로 식혀주십시오. 기본 8시간 정도 발효시켜야 하며, 더 긴 시간을 발효시키면 특 쓰는 맛의 요거트를 만들 수 있습니다. |
| | 중 (Normal) | 08:00 | 요거트 | |
| | 강 (More) | Boil | 저온 살균 우유 | |

* 비압력 조리 시에는 압력 배출 버튼을 눌러 "Vent(배출)" 위치로 설정하세요.

메모



인스턴트팟과 함께
요리하는 즐거움을 경험하세요.

Instant Pot™

instantpot.co.kr

Instant Brands Inc.
11-300 Earl Grey Drive, Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

수입판매자 : 코렐브랜드코리아 (주)
서울시 강남구 테헤란로 407 EK 타워 4층
고객센터 : 02-2670-7800